KIKKOMAN

Португальский кальдо верде с копченым тофу

Общее время **30 мин** **10 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 627 кДж / 390 ккал

Жиры: **21,5 г** Белки: **16,5 г**
Углеводы: **30,9 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1	маленькая луковица
1	зубчик чеснока
1 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
300 г	картофеля
1	лавровый лист
500 мл	воды
2 ст. л.	концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
150 г	свежего кейла (или замороженного)
100 г	копченого тофу
1 ч. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Дополнительно:

2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
	Свежемолотый перец по вкусу
	Молотый мускатный орех
1 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
2 ч. л.	хрустящего жареного лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 маленькая луковица - **1** зубчик чеснока - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **300 г** картофеля - **1** лавровый лист
Нарежьте лук кубиками и мелко нарубите чеснок. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в кастрюле и слегка обжарьте лук и чеснок. Нарежьте картофель кубиками, добавьте его вместе с лавровым листом и обжарьте несколько минут.

Шаг 2

500 мл воды - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
Влейте воду и добавьте основу Kikkoman для супа Рамен, доведите до кипения и варите на слабом огне около 15 минут. Удалите лавровый лист. Взбейте блендером суп — он должен быть очень кремообразным, но при этом достаточно жидким.

Шаг 3

150 г свежего кейла (или замороженного)
Нарежьте кейл очень тонкой соломкой (если используете замороженный кейл, сначала разморозьте его), добавьте в суп, доведите до кипения и варите под крышкой 3–5 минут.

Шаг 4

100 г копченого тофу - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **1 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Нарежьте тофу кубиками. Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в небольшой сковороде и обжарьте тофу до хрустящей корочки, затем

заправьте соевым соусом Kikkoman.

Шаг 5

2 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman - Свежемолотый перец по вкусу - Молотый мускатный орех - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **2 ч. л.** хрустящего жареного лука

Приправьте суп соевым соусом Kikkoman, перцем и мускатным орехом, затем разлейте по тарелкам. Сбрызните кунжутным маслом Kikkoman, добавьте тофу из шага 4 и хрустящий жареный лук и подавайте.